



FUTURMAT

LISTA DE PRECIOS PVPR 2024

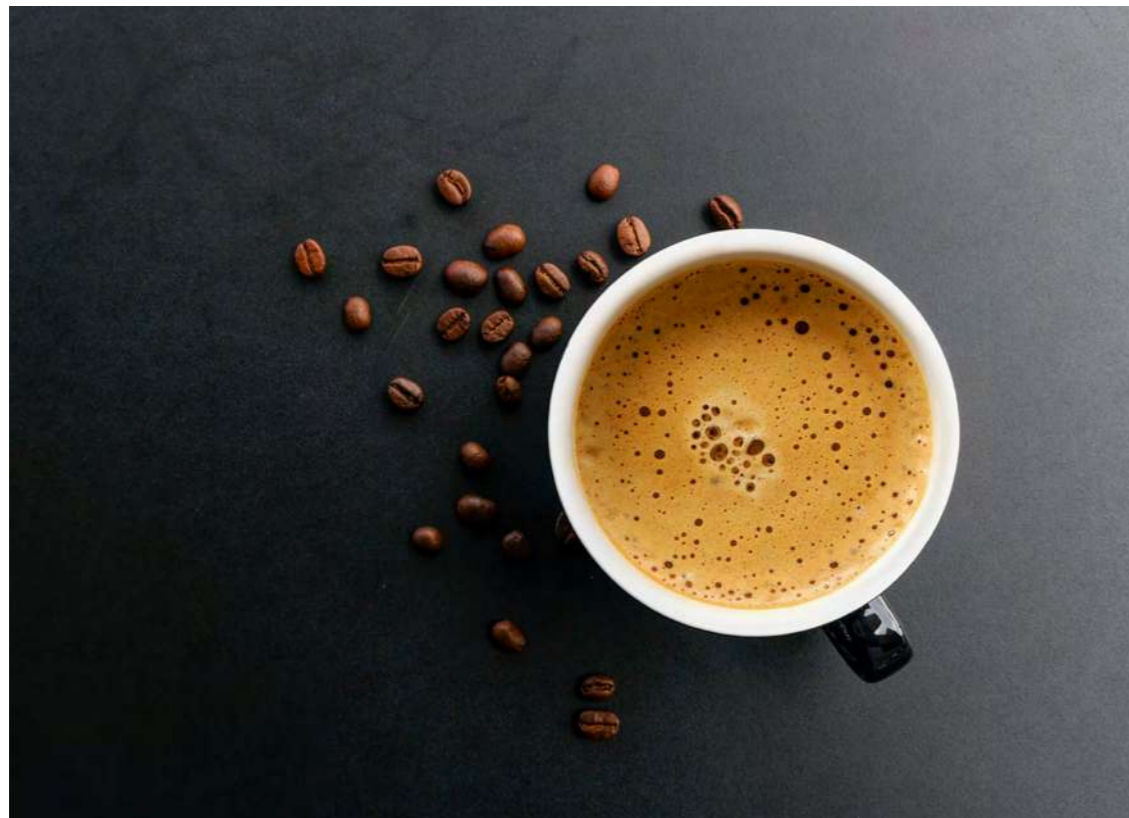
Ed. 01/ 2024 Válida desde el 1 de enero 2024

MÁQUINAS DE CAFÉ ESPRESSO
TRADICIONALES,
MOLINOS Y ACCESORIOS

RMAT

Quality Espresso, S.A.U | C/Motores, 1-9 | 08040 Barcelona
Tel.: 93 223 12 00 | info@qualityespresso.net
www.qualityespresso.net |    

FUTURMAT



En España, Gaggia y Futurmat son las principales marcas de referencia de máquinas de café espresso profesionales en el sector hostelero, son sinónimo de calidad, tradición y fiabilidad.

Una extensa gama de productos, con consolidado prestigio en el sector.

DISEÑO Y CALIDAD

Más de 60 años de historia en la fabricación de máquinas de café espresso profesionales, con un diseño elegante y la más avanzada tecnología.

Quality Espresso cuenta con la **Certificación de Calidad ISO 9001:2015** y la **Certificación 14001:2015 de Gestión Ambiental**.





FUTURMAT

ÍNDICE

LISTA DE PRECIOS PVPR 2024

MÁQUINAS DE CAFÉ ESPRESSO TRADICIONALES

| | |
|------------------------|-------|
| FUTURMAT SENSIVUS GOLD | p. 6 |
| FUTURMAT SENSIVUS | p. 7 |
| FUTURMAT ONE | p. 8 |
| FUTURMAT F3 | p. 9 |
| FUTURMAT RIMINI SOUL | p. 10 |
| FUTURMAT OTTIMA EVO | p. 11 |

MOLINOS DE CAFÉ

| | |
|-----------------------|-------|
| MOLINO Q5 | p. 13 |
| MOLINO Q10 EVO | p. 14 |
| MOLINO Q10 EVO eLink | p. 15 |
| MOLINOS GAMA ESTÁNDAR | p. 16 |
| MOLINOS ON DEMAND | p. 17 |

ACCESORIOS Y AUXILIARES

| | |
|---------------------------------------|-------|
| ACCESORIOS BARISTA – Q MILK | p. 18 |
| ACCESORIOS BARISTA – Q STEAM | p. 19 |
| ACCESORIOS BARISTA – Q PRESS | p. 20 |
| KIT PORTACÁPSULAS | p. 21 |
| AUXILIARES MÁQUINAS DE CAFÉ – FILTROS | p. 22 |
| CERTIFICACIONES SCA | p. 23 |
| CONDICIONES GENERALES | p. 24 |

FUTURMAT

SENSIUS GOLD

+ INFORMACIÓN



COLOR



SENSIUS GOLD. Exclusivo modelo de altas prestaciones que incorpora pantalla scroll y avanzadas funcionalidades en un diseño italiano vanguardista. Máquina totalmente equipada pensada para el barista y creada para obtener excelentes resultados.

Máquina de altas prestaciones con display de 4,8" que permite el control total de los parámetros principales y visualizar el tiempo de erogación de los grupos de café.

Lanzas de vapor Warm 2 touch (antiquemaduras), caldera termo aislada y sistema ECO de serie. Iluminación led totalmente regulable, calienta tazas de serie.



SENSIUS GOLD 2GR TALL



SENSIUS GOLD 3GR

| MODELO | CÓDIGO | DIMENSIONES cm (alto x ancho x profundo) | POTENCIA | CALDERA | Número VAPORES | PRECIO |
|----------------------|-----------|---|----------|-----------|----------------|---------|
| SENSIUS GOLD 2G | MF9092NW | 60 x 81 x 58 | 3.700 W | 13 litros | 2 | 7.717 € |
| SENSIUS GOLD 3G | MF9093NW | 60 x 105 x 58 | 4.800 W | 18 litros | 2 | 8.340 € |
| SENSIUS GOLD 2G TALL | MF9092NTW | 60 x 81 x 58 | 3.700 W | 13 litros | 2 | 7.995 € |
| SENSIUS GOLD 3G TALL | MF9093NTW | 60 x 105 x 58 | 4.800 W | 18 litros | 2 | 8.589 € |



ACCESORIOS

Kit Smartia para Sensius & Sensius Gold

CÓDIGO

NT1027

PRECIO

575 €

FUTURMAT

SENSIUS

+ INFORMACIÓN



COLORES



SENSIUS es una máquina que aúna solvencia, robustez y los últimos avances tecnológicos en busca del espresso perfecto gracias a una presión absolutamente controlada, una erogación regular y continua, junto a una estabilidad térmica que permite obtener una extracción del café perfecto.

Máquina de alto rendimiento con caldera termo aislada para un menor consumo de energía. Control total de la iluminación en el frontal y la zona de trabajo. Calienta tazas de serie.

Lanzas de vapor Warm 2 touch (antiquemaduras).



SENSIUS ELEC 2GR



SENSIUS ELEC 3GR

| MODELO | CÓDIGO | DIMENSIONES cm (alto x ancho x profundo) | POTENCIA | CALDERA | Número VAPORES | PRECIO |
|-----------------|----------|---|----------|-----------|----------------|---------|
| SENSIUS 2G | MF9092N | 60 x 81 x 58 | 3.700 W | 13 litros | 2 | 6.927 € |
| SENSIUS 3G | MF9093N | 60 x 105 x 58 | 4.800 W | 18 litros | 2 | 7.563 € |
| SENSIUS 2G TALL | MF9092NT | 60 x 81 x 58 | 3.700 W | 13 litros | 2 | 7.189 € |
| SENSIUS 3G TALL | MF9093NT | 60 x 105 x 58 | 4.800 W | 18 litros | 2 | 7.813 € |



ACCESORIOS

Kit Smartia para Sensius & Sensius

CÓDIGO

NT1027

PRECIO

575 €

SENSIUS One

+ INFORMACIÓN



COLORES



SENSIUS ONE incorpora un frontal capacitivo táctil de cristal templado de gran tamaño para reducir el desgaste y mejorar la limpieza e higienización de las zonas de trabajo totalmente iluminadas, sus componentes de alto rendimiento la hacen ideal para espacios donde el consumo diario de café es elevado y necesita una regularidad en la temperatura de trabajo gracias a su caldera de 13 litros en la versión de dos grupos y 18 en la versión de 3 grupos.

Diseño urbano-industrial para crear una diferenciación en cualquier tipo de local donde se instale, barandilla de serie y dos colores disponibles (Blanco y Moca/Blanco) que permiten combinarla con diferentes tipos de decoraciones.

SENSIUS ONE es una máquina de café con altas prestaciones profesionales que completa y amplía la actual gama FUTURMAT SENSIUS, ofreciendo la más amplia variedad de modelos.



SENSIUS ONE 2GR



SENSIUS ONE 3GR

| MODELO | CÓDIGO | DIMENSIONES cm (alto x ancho x profundo) | POTENCIA | CALDERA | Número VAPORES | PRECIO |
|-----------------------|----------|---|----------|-----------|----------------|---------|
| SENSIUS ONE 2G _B | MF8092H | 60 x 81 x 58 | 3.500 W | 13 litros | 2 | 5.224 € |
| SENSIUS ONE 2G _MOCA | MF8092M | 60 x 81 x 58 | 3.500 W | 13 litros | 2 | 5.224 € |
| SENSIUS 3G _B | MF8093H | 60 x 105 x 58 | 4.600 W | 18 litros | 2 | 6.123 € |
| SENSIUS 3G _MOCA | MF8093M | 60 x 105 x 58 | 4.600 W | 18 litros | 2 | 6.123 € |
| SENSIUS 2G . TALL _B | MF8092HT | 60 x 81 x 58 | 3.500 W | 13 litros | 2 | 5.423 € |
| SENSIUS 2G TALL _MOCA | MF8092MT | 60 x 81 x 58 | 3.500 W | 13 litros | 2 | 5.423 € |
| SENSIUS 3G TALL _B | MF8093HT | 60 x 105 x 58 | 4.600 W | 18 litros | 2 | 6.374 € |
| SENSIUS 3G TALL _MOCA | MF8093MT | 60 x 105 x 58 | 4.600 W | 18 litros | 2 | 6.374 € |



| ACCESORIOS | CÓDIGO | PRECIO |
|------------------------------|--------|--------|
| Kit Smartia para Sensius One | NT1033 | 575 € |

F3

+ INFORMACIÓN



COLORES



F3. Un clásico con diseño atemporal que, por sus características y funcionalidades, es la máquina ideal para un barista profesional. Líneas suaves, laterales de aleación de aluminio, mangos, porta filtro y pomos de grifos ergonómicos y antideslizantes.

Grupos de E61 y estructura en acero y aluminio.

Versiones con sonda de temperatura en la lanza de vapor disponibles.



F3 ELE 2GR



F3 ELE 3GR

| MODELO | CÓDIGO | DIMENSIONES cm (alto x ancho x profundo) | POTENCIA | CALDERA | Número VAPORES | PRECIO |
|-------------------------|--------------|---|----------|-----------|----------------|---------|
| F3 2G _N | MFS092N | 54 x 77 x 57 | 3.700 W | 13 litros | 2 | 5.064 € |
| F3 3G _N | MFS093N | 54 x 94 x 57 | 4.800 W | 18 litros | 2 | 6.123 € |
| F3 2G TALL _N | MFS092NT | 54 x 77 x 57 | 3.700 W | 13 litros | 2 | 5.314 € |
| F3 3G TALL _N | MFS093NT | 54 x 94 x 57 | 4.800 W | 18 litros | 2 | 6.327 € |
| F3 2G DISPLAY _N | MFS092NW | 54 x 77 x 57 | 3.700 W | 13 litros | 2 | 5.747 € |
| F3 3G DISPLAY _N | MFS093NW | 54 x 94 x 57 | 4.600 W | 18 litros | 2 | 6.865 € |
| F3 C/DISPLAY Y SONDA V. | MFS092NWSC41 | 54 x 77 x 57 | 3.700 W | 13 litros | 2 | 6.269 € |



| ACCESORIOS | CÓDIGO | PRECIO |
|---------------------|--------|--------|
| Kit Smartia para F3 | NT1033 | 575 € |

EXCEPTO EN MODELOS CON DISPLAY

RIMINI SOUL

+ INFORMACIÓN



COLOR



NEGRO

Sencillez y vanguardia para saborear nuevas emociones. Fusión de sabor e innovación

Con su diseño urbano y sus acabados frontales en acero inoxidable, la Futurmat Rimini Soul es la partitura perfecta con notas de innovación tecnológica, diseño italiano, sencillez de uso y fiabilidad para lograr la melodía de café más moderna y vanguardista.

Sistema de limpieza automático y zona de trabajo iluminada en todas las versiones electrónicas (excepto Semiautomática – Pulser). Versión compacta de 58 cm de ancho



RIMINI SOUL 2 GRUPOS

| MODELO | CÓDIGO | DIMENSIONES cm (alto x ancho x profundo) | POTENCIA | CALDERA | Número VAPORES | PRECIO |
|-----------------------------|----------|---|----------|-----------|----------------|----------------|
| RIMINI SOUL 2 G COMPACT | MFH092G | 42 x 57 x 53 | 3.200 W | 8 litros | 1 | 3.281 € |
| RIMINI SOUL 2G COMPACT TALL | MFH092GT | 47 x 57 x 53 | 3.200 W | 8 litros | 1 | 3.490 € |
| RIMINI SOUL 2 G | MFR092G | 42 x 73 x 53 | 2.800 W | 13 litros | 2 | 3.323€ |
| RIMINI SOUL 3G | MFR093G | 42 x 90 x 53 | 3.900 W | 18 litros | 2 | 3.960 € |
| RIMINI SOUL 2G SEMI / GAS | MFR082GG | 42 x 74 x 52 | 2.600 W | 13 litros | 2 | 3.343 € |

| ACCESORIOS | CÓDIGO | PRECIO |
|----------------------------|--------|-------------|
| Kit Barandillas 2G Compact | NT0021 | 52 € |
| Kit Barandillas 2G | NT0022 | 52 € |
| Kit Barandillas 3G | NT0023 | 57 € |

| ACCESORIOS | CÓDIGO | PRECIO |
|-------------------------|--------|--------------|
| Kit Smartia para RIMINI | NT1033 | 575 € |



Ottima EVO

+ INFORMACIÓN



COLORES



NEGRO



BLANCO

Futurmat Ottima Evo, la máquina ideal para puntos de servicio que quieren ofrecer a sus clientes un café espresso de calidad con la mejor crema y al nivel de una excelente máquina de café profesional, con prestaciones de alto nivel y muy fácil de mantener.

Futurmat Ottima Evo, con 2 lanzas de vapor de serie y pulsadores con led integrado.

- Versión Semiautomática (Pulser) disponible
- Versión Tall, iluminada en la zona de trabajo



OTTIMA EVO 1 GRUPO



OTTIMA EVO 2 GRUPOS

| MODELO | CÓDIGO | DIMENSIONES cm (alto x ancho x profundo) | POTENCIA | CALDERA | Número VAPORES | PRECIO |
|-------------------------------|----------|---|----------|-----------|----------------|----------------|
| OTTIMA EVO 1 G _N | MTF0914N | 42 x 45 x 52 | 2.700 W | 5 litros | 1 | 2.599 € |
| OTTIMA EVO 2 G _N | MTF092N | 42 x 71 x 52 | 2.800 W | 11 litros | 2 | 2.974 € |
| OTTIMA EVO 2 G _B | MTF092H | 42 x 71 x 52 | 2.800 W | 11 litros | 2 | 2.974 € |
| OTTIMA EVO 2 G POTENCIADA _B | MTF092HP | 46 x 71 x 52 | 3.700 W | 11 litros | 2 | 3.188€ |
| OTTIMA EVO 2 G. POTENCIADA _N | MTF092NP | 46 x 71 x 52 | 3.700 W | 11 litros | 2 | 3.188 € |
| OTTIMA EVO 2 G. TALL | MTF092NT | 46 x 71 x 52 | 2.800 W | 11 litros | 2 | 3.252 € |

| ACCESORIOS | CÓDIGO | PRECIO |
|--------------------|--------|-------------|
| Kit Barandillas 2G | NT0022 | 52 € |

| ACCESORIOS | CÓDIGO | PRECIO |
|---------------------------------|--------|--------------|
| Kit Smartia para Ottima 2G y 3G | NT1033 | 575 € |



Q5

MOLINO Q5

+ INFORMACIÓN



COLORES



Q5 es un molino de altas prestaciones que permite ajustes minuciosos para obtener la molienda perfecta gracias al anillo de calibración. Cabe destacar la adaptabilidad de su prensa ergonómica (integrada con soporte metálico) a las preferencias del barista, pudiéndose ajustar tanto a la derecha como a la izquierda del molino.

Su diseño exclusivo acentúa la notoriedad de una pantalla a color de 1,54" con teclado capacitivo.

Los tres modos de trabajo, premolido, molido instantáneo y molido manual, permiten al molino **Q5** adaptarse a las necesidades de cualquier barista para conseguir el mejor café espresso.

Originalidad, singularidad y elegancia convierten al molino **Q5** en el complemento perfecto para lograr los aromas y matices en cada taza de café.



| MODELO | CÓDIGO | DIMENSIONES cm (alto x ancho x profundo) | POTENCIA | FRESAS | PRODUCCIÓN | PRECIO |
|--------------|---------|---|----------|--------|------------|---------|
| MOLINO Q5_B | PQ5010H | 52 x 21 x 35 | 492W | 59 mm | 2-3 g/s | 1.039 € |
| MOLINO Q5_G | PQ5010G | 52 x 21 x 35 | 492W | 59 mm | 2-3 g/s | 1.039 € |
| MOLINO Q5_BR | PQ5010A | 52 x 21 x 35 | 492W | 59 mm | 2-3 g/s | 1.039 € |
| MOLINO Q5_N | PQ5010N | 52 x 21 x 35 | 492W | 59 mm | 2-3 g/s | 1.039 € |

| ACCESORIOS | CÓDIGO | PRECIO |
|---------------------------------|--------|--------|
| ADAPTADOR Q5 (diámetro 46 mm) | NT0919 | 37 € |
| ADAPTADOR Q5 (diámetro 46,6 mm) | NT0924 | 37 € |
| ADAPTADOR Q5 (diámetro 47 mm) | NT0920 | 37 € |

Q10^{evo}

MOLINO Q10 Evo

+ INFORMACIÓN



COLORES



Nuevo diseño con nueva electrónica y mejora en la dosificación gracias al DCS "Dose Consistency System". Tres modos de trabajos, premolido para un rápido servicio (10 gr / 2 seg), molido instantáneo y molido manual.

Pantalla táctil LCD de 3,5" personalizable con hasta 2 imágenes vía USB. Tolva y tamper ergonómicos.

Motor de alto rendimiento, control de limpieza y aviso de cambio de fresas, garantizadas para un correcto molido hasta los 1.200 Kg.

Regulación precisa y sencilla. Bajo nivel de rumorosidad.



| MODELO | CÓDIGO | DIMENSIONES cm (alto x ancho x profundo) | POTENCIA | FRESAS | PRODUCCIÓN | PRECIO |
|-------------------|---------|---|----------|--------|------------|---------|
| MOLINO Q10 evo_B | PQC050H | 63 x 20 x 37 | 525W | 64 mm | 8-10 kg/h | 1.574 € |
| MOLINO Q10 evo_G | PQC050 | 63 x 20 x 37 | 525W | 64 mm | 8-10 kg/h | 1.574 € |
| MOLINO Q10 evo_BR | PQC050A | 63 x 20 x 37 | 525W | 64 mm | 8-10 kg/h | 1.574 € |
| MOLINO Q10 evo_N | PQC050N | 63 x 20 x 37 | 525W | 64 mm | 8-10 kg/h | 1.574 € |

| ACCESORIOS | CÓDIGO | PRECIO |
|-----------------------------|--------|--------|
| ADAPTADOR Q10 | NT0929 | 135 € |
| KIT elink (app + bluetooth) | NT1031 | 114 € |

Q10
evo

MOLINO Q10 Evo elink

+ INFORMACIÓN



COLORES



BLANCO



GRIS



BRONCE



NEGRO

El molino **Q10 EVO ELINK** es la versión del Q10 Evo que incorpora conectividad vía Bluetooth para una gestión remota de los dispositivos de forma sencilla.

Permite optimizar el mantenimiento de cada dispositivo, conocer los consumos de café por establecimiento y ayuda a maximizar la organización de las rutas de reparto, por distancia o por "blend". Todo ello a través de la innovadora app "Espresso Link" que permite conectar los molinos de forma global y sin necesidad de tarjeta SIM.



BLANCO



GRIS



BRONCE



NEGRO

| MODELO | CÓDIGO | DIMENSIONES cm (alto x ancho x profundo) | POTENCIA | FRESAS | PRODUCCIÓN | PRECIO |
|--------------------------|---------|---|----------|--------|------------|---------|
| MOLINO Q10 evo elink _B | PQC051H | 63 x 20 x 37 | 525W | 64 mm | 8-10 kg/h | 1.679 € |
| MOLINO Q10 evo elink _G | PQC051 | 63 x 20 x 37 | 525W | 64 mm | 8-10 kg/h | 1.679 € |
| MOLINO Q10 evo elink _BR | PQC051A | 63 x 20 x 37 | 525W | 64 mm | 8-10 kg/h | 1.679 € |
| MOLINO Q10 evo elink _N | PQC051N | 63 x 20 x 37 | 525W | 64 mm | 8-10 kg/h | 1.679 € |

ACCESORIOS

ADAPTADOR Q10

CÓDIGO

NT0929

PRECIO

135 €

Q

GAMA ESTÁNDAR

+ INFORMACIÓN



El Concepto clásico en un molino compacto con dosificación manual.

COLORES



BLANCO



NEGRO



DESCAFEINADO
CON DOSIFICADOR



CT1



CT2

| MODELO | CÓDIGO | DIMENSIONES mm (alto x ancho x profundo) | POTENCIA | FRESAS | PRECIO |
|------------------------------|---------|---|----------|--------|--------|
| DESCAFEINADO CON DOSIFICADOR | PQH002G | 43 x 17 x 34 | 270 W | 60 mm | 435 € |
| CT1 | PQH003G | 47 x 22 x 41 | 275 W | 60 mm | 489 € |
| CT2 | PQH004G | 62 x 22 x 41 | 356 W | 60 mm | 515 € |



ON DEMAND

+ INFORMACIÓN



La adaptabilidad para el barista en un molino automático "on demand"

COLORES



BLANCO



NEGRO



JAMAICA TRON



KENIA TRON



TRANQUILO TRON

| MODELO | CÓDIGO | DIMENSIONES mm (alto x ancho x profundo) | POTENCIA | FRESAS | PRECIO |
|----------------|---------|---|----------|--------|--------|
| JAMAICA TRON | PQH022 | 66 x 21 x 38 | 400 W | 60 mm | 755 € |
| KENIA TRON | PQH023 | 51 x 21 x 38 | 356 W | 60 mm | 709 € |
| TRANQUILO TRON | PQH020N | 41 x 17 x 34 | 275 W | 60 mm | 572 € |



ACCESORIOS BARISTA

+ INFORMACIÓN



QMILK. Termo con calentamiento automático por sistema al baño maría, con capacidad de 6 litros de leche y totalmente en acero inoxidable. El accesorio ideal para cualquier emplazamiento o establecimiento de hostelería, restauración organizada y/o colectiva.



QMILK

| MODELO | CÓDIGO | CALDERA | POTENCIA | PRECIO |
|--------|--------|----------|----------|--------|
| QMILK | TQ0003 | 6 litros | 1.300 W | 789 € |



QSTEAM

ACCESORIOS BARISTA

+ INFORMACIÓN



QSTEAM. Diseñado para preparar la más amplia variedad de combinaciones con leche fresca y todo tipo de infusiones. El accesorio ideal para cualquier emplazamiento o establecimiento de hostelería, restauración organizada y/o colectiva, así como en el mercado Office Coffee Service.



QSTEAM

| MODELO | CÓDIGO | CALDERA | POTENCIA | PRECIO |
|------------------|--------|------------|----------|---------|
| Q STEAM | SQA006 | 6 litros | 2.500 W | 1.579 € |
| Q STEAM DEPÓSITO | SQA007 | 1,5 litros | 1.300 W | 1.692 € |



CREA EXCELENTES COMBINACIONES DE CAFÉ ESPRESSO CON LECHE



CORTADOS



CAFFÈ LATTE



CAPUCCINOS



MOCACCINOS



.... Y MÁS

NOVEDAD

ACCESORIOS BARISTA

QPRESS es el tamper automático que te permite rapidez, precisión y uniformidad en la elaboración del café espresso

El tampeado o compactación del café es uno de los pasos importantes a seguir en la preparación de un espresso y que condiciona el resultado final en taza. Consiste en presionar y nivelar el café molido en el portafiltros para conseguir la erogación perfecta.

QPRESS es un accesorio de reducidas dimensiones diseñado para presionar el café molido de forma rápida y precisa.

Presión programable entre 10 y 30 Kg a través de su teclado y pantalla indicadora.

Dispone de guía regulable de acero inoxidable con 2 alturas para ajustar cualquier portafiltro del mercado y detector de porta inductivo.

QPRESS, BOOST YOUR COFFEE

COLORES



NEGRO



BLANCO



QPRESS

| MODELO | CÓDIGO | DIMENSIONES cm (alto x ancho x profundo) | POTENCIA | PESO | PRECIO |
|--------------|---------|---|----------|------|--------|
| QPRESS D57_N | RQA010N | 35 x 14 x 26 | 20 W | 6 Kg | 989 € |
| QPRESS D57_B | RQA010H | 35 x 14 x 26 | 20 W | 6 Kg | 989 € |

KIT PORTACÁPSULAS



CAFFITALY

ESPRESSO POINT

NESPRESSO

LAVAZZA BLUE

| MODELO | CÓDIGO | PRECIO |
|------------------------------------|---------|--------|
| KIT 1.1S Cápsulas CAFFITALY * | NT0949 | 192 € |
| KIT 2.3S Cápsulas ESPRESSO POINT * | NT1005S | 180 € |
| KIT 5.3S Cápsulas NESPRESSO * | NT0991 | 177 € |
| KIT 17.1S Cápsulas LAVAZZA BLUE * | NT1022S | 165 € |
| KIT Cápsulas CAFFITALY BI * | NT1013S | 192 € |
| KIT Cápsulas LAVAZZA BLUE BI * | NT1026S | 181 € |
| KIT Cápsulas NESPRESSO DISC * | NT1036S | 214 € |



LB: Lavazza Blue, CA: Caffitaly, NE: Nespresso, EP: Espresso Point

Las marcas registradas Lavazza Blue, Caffitaly, Nespresso y Espresso Point no son propiedad de Quality Espresso ni de ninguna de sus empresas filiales.

(*) Disponemos de todo tipo de kits para diferentes formatos de cápsulas del mercado. Consultar con el departamento comercial.

AUXILIARES MÁQUINAS DE CAFÉ

PACK PURITY C150: Filtro especial para evitar acumulación calcárea en los equipos, recomendados para máquinas de 1 y 2 grupos para usos reducidos o medios.

PACK PURITY C300, mismas características que el modelo C150 pero indicado para equipos de 2 o 3 grupos con alto consumo de agua.

PACK FINEST: Filtros específicos para aguas donde la acidez genera problemas con la abrasión de los materiales internos de los equipos. Versión 150 está indicada para equipos de 1 y 2 grupos con consumos normales y la versión 500 indicada para versiones de 3 grupos con mayor consumo.



PACK PURITY C150



PACK PURITY C300

| MODELO | CÓDIGO | PRECIO |
|---------------------------|--------|--------|
| Pack PURITY C150 | NT0931 | 160 € |
| Pack PURITY C300 | NT0922 | 222 € |
| Pack PURITY C500 "finest" | NT0984 | 315 € |
| Pack PURITY C150 "finest" | NT1007 | 165 € |

CERTIFICACIONES SCA

Un pilar fundamental para cualquier empresa es la cualificación de sus empleados, por este motivo en el Área de Formación de Quality Espresso S.A.U. creemos necesario transmitir todos aquellos conocimientos que garanticen al hostelero poder ofrecer a sus clientes una experiencia completa y agradable en cada taza de café.

Nuestros cursos están dirigidos a todos aquellos clientes y profesionales que así lo deseen.

Estructura y objetivo de nuestros cursos:

Dar un conocimiento básico sobre temas relacionados con el mundo del café;

Espresso, definición y aplicación práctica de cómo realizar el espresso perfecto;

Tratamiento de la leche, técnicas de presentación del producto y de transformación de la leche sin alterar sus particularidades gustativas y nutritivas;

Técnicas de preparación de combinados especiales a base de café.

Los cursos de formación tienen una duración, coste y estructura variable dependiendo del nivel de los participantes. Adecuamos contenidos y duración a la necesidad de nuestros clientes, desplazándonos a cualquier lugar del mundo si el cliente lo solicita.

Quality Espresso es miembro de SCA y dentro de la organización, dispone de un AST (Authorised Trainer) que imparte las certificaciones reconocidas a nivel mundial por esta entidad. Módulo Intro to Coffee y Barista Skills dentro del programa Coffee Skills Program.

También somos miembros y formadores de Forum Cultural del Café y FEC (Federación Española del Café)

Si le interesa participar en un programa de formación u obtener las certificaciones SCA rogamos nos contacte escribiendo coffeeman@evocagroup.com



| CERTIFICACIONES SCA | | |
|---------------------|-----------------|--------------|
| REF.Q.E | CONCEPTO | PRECIO NETO* |
| FSCA1 | INTRO TO COFFEE | 120 € |
| FSCA2 | FOUNDATION | 320 € |
| FSCA3 | INTERMEDIATE | 420 € |
| FSCA4 | PROFESSIONAL | 720 € |



CONDICIONES GENERALES

IVA

Los precios reflejados en esta tarifa no incluyen IVA en vigor, se aplicará en la correspondiente factura.

TASA RAEE

Los productos fabricados por Quality Espresso están sujetos al Real Decreto 110/2015 de 20 de Febrero. Quality Espresso S.A.U. está registrada en el Ministerio de industria (RAEE) con el número 883.

CONDICIONES DE PAGO

A concretar con el cliente.

En ningún caso superará los 60 días según la Ley 15/2010 del 5 de julio.

CONDICIONES DE ENTREGA

Es responsabilidad del comprador la correcta recepción de la mercancía. En caso de entrega por medios de transporte contratados por Quality Espresso, S.A.U., el comprador dispondrá de 24 horas para reclamar cualquier incidencia relativa al transporte.

PLAZO DE ENTREGA

Consultar con el departamento comercial.

TRANSPORTE

El transporte se efectuará a portes debidos.

GARANTÍAS

Para los productos fabricados en Quality Espresso, S.A.U. la garantía será de 12 meses por defecto de fabricación y de 24 meses en el caso de placas electrónicas (consultar condiciones generales de garantía)

La garantía cubre solo los recambios a sustituir por defecto de fabricación previa aprobación por parte de nuestro servicio técnico. En ningún caso se incluyen los gastos de envío, la mano de obra y/o el desplazamiento del servicio técnico.

Para los productos de comercialización la garantía es la que establece el fabricante en cada caso.

SERVICIOS

Instalación, puesta en marcha, personalización u otro tipo de servicio no están incluidos. Consultar coste en cada caso.

MODIFICACIONES

Quality Espresso, S.A.U. está inmersa continuamente en la mejora de sus productos, por lo que se reserva el derecho a introducir sin previo aviso modificaciones en sus productos y en los precios indicados en esta tarifa.

Las fotos e imágenes utilizadas en esta tarifa tienen carácter ilustrativo y no son vinculantes.

QUALITY ESPRESSO, S.A.U

Motors, 1-9 · 08040 Barcelona, Spain

T +34 932 231 200

Export T +34 933 946 305

info@qualityespresso.net

www.qualityespresso.net



En el interés del desarrollo continuo, Quality Espresso S.A.U. se reserva todos los derechos de modificar sin preaviso las características de las máquinas presentes en este documento